



www.alberghieroassisi.eu



Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia e ospitalità alberghiera



TRINITY COLLEGE LONDON Registered Exam Centre 42750



ASSISI

Via Eremo delle Carceri, 19 tel. 075.81.30.54 - fax: 075.81.37.32

Sede S. MARIA DEGLI ANGELI Via A. Diaz, 8 - tel. 075.8044.495

www.alberghieroassisi.eu pgrh02000b@istruzione.it



Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia e ospitalità alberghiera



Chef di Cucina  
Pasticciere  
Cameriere di Sala  
Barman  
Addetto Servizi di Ricevimento e Accoglienza

Novità  
Indirizzo  
Pasticceria

## Indirizzo di studio

## Enogastronomia e ospitalità alberghiera

### È adatto a chi...▼

- Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni Made in Italy
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo

### Se...▼

- Ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali
- Vuoi valorizzare le risorse e gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità
- consideri molto importante offrire al cliente servizi personalizzati e vuoi contribuire alla promozione dei beni culturali e ambientali e delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine rappresentativa del territorio

### Acquisirai competenze...▼

- Per operare in modo autonomo nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- Per curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

### Imparerai a...▼

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti promuovendo anche le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche professionali più idonee nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze alimentari o di accoglienza

| Materie   | Ore di Lezione |           |            |           |          |
|---|----------------|-----------|------------|-----------|----------|
|   | Classe I       | Classe II | Classe III | Classe IV | Classe V |
| Italiano  | 4              | 4         | 4          | 4         | 4        |
| Inglese   | 3              | 3         | 2          | 2         | 2        |
| Matematica  | 4              | 4         | 3          | 3         | 3        |
| Storia  | 1              | 1         | 2          | 2         | 2        |
| Geografia   | 1              | 1         |            |           |          |
| Diritto ed Economia   | 2              | 2         |            |           |          |
| Scienze motorie   | 2              | 2         | 2          | 2         | 2        |
| Religione   | 1              | 1         | 1          | 1         | 1        |
| AREA DI INDIRIZZO   |                |           |            |           |          |
| Scienze integrate (Scienze terra - Biologia)                          | 2              | 1         |            |           |          |
| TIC   | 2              | 1         |            |           |          |
| Scienze degli Alimenti  | 2              | 2         |            |           |          |
| Francese  | 2              | 1         |            |           |          |
| Cucina  | 2              | 3         |            |           |          |
| Bar - Sala e Vendita  | 2              | 3         |            |           |          |
| Accoglienza turistica   | 2              | 3         |            |           |          |
|   | 32             | 32        |            |           |          |
| CUCINA / ENOGASTRONOMIA   |                |           |            |           |          |
| Diritto e Tecniche Amministrative                                     |                |           | 3          | 4         | 4        |
| Scienze degli Alimenti  |                |           | 5          | 4         | 4        |
| Francese  |                |           | 3          | 3         | 3        |
| Cucina (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)*               |                |           | 7+(2)*     | 5+(1)*    | 5+(1)*   |
| Bar - Sala e Vendita  |                |           |            | 2         | 2        |
| PASTICCERIA   |                |           |            |           |          |
| Diritto e Tecniche Amministrative                                     |                |           | 3          | 4         | 4        |
| Scienze degli Alimenti  |                |           | 5          | 4         | 4        |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi         |                |           |            | 2         | 2        |
| Francese  |                |           | 3          | 3         | 3        |
| Pasticceria (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)*          |                |           | 7+(2)*     | 5+(1)*    | 5+(1)*   |
| BAR - SALA E VENDITA  |                |           |            |           |          |
| Diritto e Tecniche Amministrative                                     |                |           | 3          | 3         | 3        |
| Scienze degli Alimenti  |                |           | 5          | 4         | 4        |
| Francese  |                |           | 3          | 3         | 3        |
| Bar - Sala e Vendita (ore in compresenza con Scienze degli Alimenti)* |                |           | 7+(2)*     | 6+(1)*    | 6+(1)*   |
| Cucina  |                |           |            | 2         | 2        |
| ACCOGLIENZA TURISTICA   |                |           |            |           |          |
| Diritto e Tecniche Amministrative                                     |                |           | 4          | 4         | 4        |
| Francese  |                |           | 3          | 3         | 3        |
| Tecniche della Comunicazione  |                |           | 2          | 2         | 2        |
| Arte e Territorio   |                |           | 2          | 3         | 3        |
| Accoglienza turistica (ore in compresenza con Arte)*                  |                |           | 7+(2)*     | 6+(2)*    | 6+(1)*   |

\*Compresenza lab. pratica professionale  
Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa.

Nuovi laboratori  
nella nuova sede  
di S. Maria degli Angeli



## Dopo il diploma?

### Potrai lavorare ▼

- Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post diploma: maître, chef, cuoco, barman, pasticciere cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo

### Potrai continuare gli studi ▼

- Scegliendo un Istituto Tecnico Superiore dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale". Scopri quelli più vicini a te: [www.sistemait.it](http://www.sistemait.it)
- Scegliendo l'Università più idonea alle tue caratteristiche: [www.university.it](http://www.university.it)



PGIC85300B - A804314 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011824 - 24/10/2022 - V.1 - E